



CULTURA

NOTÍCIAS

ENTRETENIMENTO

COLUNAS

Inicial » Entretenimento

Uma viagem ao Centro de Abastecimento

Contos e Crônicas - 18/02/2017

Curtir 0

Tweet

Quem entra no Centro de Abastecimento ali pela Praça do Tropeiro às vezes se depara, logo de cara, com a propaganda da "Garrafada do Sertão". Um velho megafone comunica as virtudes da medicação milagrosa, narradas por uma voz rascante. Aquilo é uma amostra do que o visitante aí conhecer circulando pelos galpões e corredores do maior entreposto de abastecimento do interior do Nordeste. Mais que um passeio, é uma viagem às antigas tradições e ao mercadejar essencialmente nordestino.

Os Boxes de Artesanato

À esquerda de quem desce pela rua Recife fica o setor de artesanato. Nele, nos boxes simétricos de concreto, uma infinidade de produtos é exposta aos olhos dos passantes: arranjos domésticos elaborados com palha trançada, enfeites de barro, mealheiros de barro de inúmeras formas e tamanhos, sapos esguios de barro forjados para espantar o mau-olhado, selas, esteiras de vime e um incontável número de potes de barro nos mais variados tamanhos e formatos e os mais diversos cestos de cipó trançado.

Ali se constata a relevância do couro, do barro e do vime como matéria-prima para a produção do artesanato e como elementos de construção da identidade do sertão, nas cercanias da Feira de Santana. Sertão que se estende inóspito, para além do rio Jacuípe, mas que também se inspira na natureza mais amena do Recôncavo, que se espalha ao sul, com seus canaviais.

Galpão das Carnes

No galpão de carnes predomina o ritmo frenético dos machados, facões e longas peixeiras que destrincham pedaços de boi, porco, carneiro, cabra, aves e peixes, reduzindo-os às proporções adequadas para exibição nas bancadas ou para atender às solicitações dos consumidores.

Ossos bojudos repousam, descarnados, pelos cantos; cães encardidos circulam, à cata de sobras; açougueiros indiferentes manejam ganchos, afiam lâminas, ofertam seus produtos à clientela, tomam café com pão nos intervalos da faina ou, simplesmente, jogam conversa fora quando o movimento declina.

Os cheiros inconfundíveis dos requeijões, das manteigas de qualidade, dos doces de leite e da goiabada atraem extensa freguesia. Muitos, após detidos exames sobre o produto, encomendam fatias que são extraídas com lâminas ágeis. Na sequência, os embrulhos de papel pardo quadrados, e gordurosos, repousam nas sacolas das donas-de-casa. Mantas de carne salgada, nas bancas ali perto, também atraem pelo cheiro intenso.

Nas lanchonetes e padarias localizadas nos portões de acesso ao galpão tabaréus tomam café com pão, devoram os lanches exibidos nas vitrines com largos goles de suco e, quando a manhã avança e o calor irradia-se em labaredas incandescentes, não falta quem solicite a primeira cerveja e o tira-gosto que costuma ser degustado com generosas porções de farinha.

Galpão dos Cereais

Ali funciona, informalmente, uma espécie de termômetro da agricultura regional: quando as trovoadas espantam a seca e as sementes germinam, no galpão multiplicam-se as sacas de feijão e de farinha de mandioca. É quando os consumidores que circulam pelos corredores estreitos contam com ampla variedade de produtos. Nos períodos de estiagem – sobretudo quando as secas são mais severas, como agora – as opções escasseiam e o comprador, contrariado, tem que se contentar com o feijão menos vistoso e com a farinha menos atrativa ao paladar.

Não é somente o feijão e a farinha que atraem os consumidores: por ali também repousam sacas de arroz, milho e, até mesmo, grandes embalagens de macarrão. Também é nesse galpão que os consumidores encontram ampla variedade de rapaduras, cuja oferta obedece à mesma lógica climática: fartura e variedade são comuns nos meses que sucedem o inverno sertanejo.

É amplo o sortimento de produtos em alguns boxes: biscoitos, margarinas, produtos de higiene e até sabão em pó estão acessíveis a quem dispensa subir a rua Recife para encontrar mais opções nas artérias do centro comercial. Como marca inconfundível daqueles corredores, noutros tempos havia o cheiro quente do café que era torrado ali mesmo, em antigas máquinas ruidosas.

Quem pretende comer encontra também boxes especializados em pratos regionais: carneiro ou bode cozido, mocofato, sarapatel, meninico e buchada encontram-se entre as iguarias servidas com arroz, farinha ou cuscuz. Largas doses de cerveja gelada ou aguardente empolgam os frequentadores que conversam aos berros, gesticulando, convencendo os interlocutores com as mãos.

Galpão dos Hortifrutigranjeiros

A quantidade de frutas, verduras e legumes exibida em tabuleiros, carrinhos-de-mão e nas bancadas dos boxes desse galpão é uma eloquente demonstração das virtudes de um país de dimensões continentais: ali se encontra de tudo, o que espanta visitantes estrangeiros acostumados à variedade limitada em seus países de origem.

LEIA MAIS

Contos e Crônicas
Facções avançam em Feira e
08/03/2017

Contos e Crônicas
A incrível máquina de fazer b
29/01/2017

Contos e Crônicas
O Tempo passa
25/01/2017

Contos e Crônicas
Paixão brasileira atingida por
05/12/2016

Contos e Crônicas
Sociedade dos invisíveis
04/12/2016

« Anterior Pr

Cebolas brancas e roxas, tomates verdes ou de um vermelho apetitoso, vistosos pimentões, repolhos gigantesco, verdes e roxos, quiabos longilíneos, chuchus bojudos, abóboras enormes e batatas diversas amontoam-se nos espaços exíguos, à vista dos transeuntes que trafegam, examinando os balaies com minúcia.

Há também uma substantiva fartura de opções para o café da manhã: aipim, batata- doce, fruta-pão, cuscuz e farofa. Os ingredientes para as saladas passam pelas alfaces tenras, por macias folhas de couve, além de bateladas de cebolinha, coentro, salsa, além de condimentos diversos, como corante e pimenta-do- reino.

Nos balaies e boxes, os vendedores molham os produtos, tornando-os mais frescos sob o calor intenso dos finais de manhã. Redes amarelas reúnem composições diversas – chuchu, batata inglesa, cenoura e tomate – para facilitar o preparo do cozido servido pelas donas de casa ao meio-dia.

Ali, eventualmente, também se comemora a fartura e as boas vendas – ou afogam-se mágoas, inclusive as de natureza amorosa – nos boxes que vendem bebida e comida. Naqueles boxes é mais fácil degustar generosos pedaços de carne vermelha assados sobre as brasas de fogareiros metálicos; bebe-se mais, também, cachaças temperadas com ervas aromáticas; e a cerveja servida em copos plásticos escorre saborosa afastando a sede e afogando a tristeza.

Galpão de Utensílios

No Centro de Abastecimento não está disponível, apenas, uma ampla variedade de alimentos. Os utensílios domésticos, indispensáveis à vida do sertanejo, também estão lá, à venda num galpão específico. Os tabaréus circulam em busca de produtos que atendam às suas necessidades no campo, mas por ali também transita gente da cidade, sobretudo vendedores ambulantes e trabalhadores que vivem de pequenos biscates, fazendo compras para seu comércio.

A variedade é bem ampla: pequenos fogareiros que servem para esquentar panelas de feijão, churrasqueiras metálicas, espetos para carne e espetinhos de madeira para o tira-gosto, fífós, candeeiros, estilingues, ratoeiras, e um arsenal de facas de porte variado. O que chama a atenção nessas últimas são as bainhas de couro, com acabamento fino. Algumas são verdadeiras obras de arte.

Os apetrechos dos vaqueiros também não são difíceis de encontrar: gibões com desenhos característicos, jalecos, perneiras e botas de couro cru, típicas dos vaqueiros nordestinos. As espingardas – sobretudo aquelas destinadas à caça de pequenos animais – desapareceram depois que a violência cresceu e que as campanhas de desarmamento ganharam espaço.

Ali também há quem se vire vendendo roupas e sapatos usados. Esses produtos são estendidos em lonas plásticas nos corredores do galpão ou são colocados em cabides e pendurados em exposição. Atestam a triste realidade da exclusão social.

Noutros tempos, também era grande a oferta de móveis: camas, guarda-roupas, mesas com cadeiras, tamboretas, colchões com forro de capim e grandes espelhos que faziam a alegria das meninas da roça. Eram vendidos, sobretudo, na segunda-feira. Os móveis, rústicos e com acabamento pouco sofisticado, cabiam no orçamento e ajustavam-se às residências modestas da gente pobre da zona rural.

Não raramente, veículos que faziam carroto permaneciam estacionados ali ao lado, à espera do fechamento dos negócios. Era comum também ver os chamados “pau-de-arara” transportando colchões recobertos com tecidos vistosos nos finais de tarde das segundas-feiras, quando os tabaréus vinham para fazer o dia de feira mais animado.

Galpão Atacadista

Lá embaixo, no piso inferior do Parque Manoel Matias, localiza-se um setor de comércio frenético, mas com público específico: o segmento de comércio atacadista. Ali é intenso o movimento de caminhões: desembarcam melancias redondas do Vale do São Francisco, laranjas vindas da região de Alagoinhas e até de Sergipe, cebolas brancas e roxas de Pernambuco, gigantescas espigas de milho do agronegócio do oeste baiano e os abacaxis de Itaberaba.

Em frenéticas transações, proprietários de bares e restaurantes, gerentes dos mercadinhos espalhados pela cidade toda e gente que vende em carrinhos-de- mão pelo centro da cidade compram produtos no atacado para revendê-los. É incessante o movimento de utilitários que estacionam e, após algumas negociações, partem com as carrocerias carregadas.

Os preços espantam os consumidores das cidades maiores, como Salvador, e até mesmo aqueles feirenses pouco habituados ao entreposto: são relativamente baixos, às vezes estimulando as compras generosas. Apesar disto, a arte da pechincha é exercitada com disciplina oriental. Qualquer abatimento pode representar economias para compras adicionais.

À margem da prefeitura – responsável pela administração do entreposto – foram, aos poucos, surgindo barracas de madeira cobertas com lona, boxes de bloco e cimento e estruturas paralelas que, apesar de assegurar comodidade a quem vende, trouxeram um ar sombrio ao galpão. Ali proliferam também bares e restaurantes que atendem uma clientela cativa. Placas e cartazes indicam o cardápio e listam os preços dos pratos. Normalmente, os “pratos feitos” são os mais requisitados.

Naquele piso, é impressionante a sensação de fartura. As pencas de bananas se sucedem, intermináveis, ao longo de largos espaços, em gigantescas ondas esverdeadas; laranjas amarelas amontoam-se, desafiando a gravidade; o espetáculo das pirâmides formadas por melancias, melões e abacaxis também espanta. Até mesmo as cordas de alho evocam a fartura onipresente no entreposto. O cheiro forte do produto inebria os boxes, propaga-se para as cercanias, sobretudo nos dias quentes, quando o vento não sopra.

O ritmo fervilhante do Centro de Abastecimento dos dias de feira arrefeceu a partir daterrível seca que assola o Nordeste e, principalmente, em função da feroz crise econômica que se arrasta há dois anos. Há menos movimento, menos gente circulando. Até os pios festivos dos pardais se tornaram melancólicos, eventualmente rompendo longos silêncios

André Pomponet

0 comentários

Classificar por

Mais antigos



Adicionar um comentário...

Plugin de comentários do Facebook



CULTURA

Turismo
Teatro
Música
Artes Visuais
Poesia
Literatura

NOTÍCIAS

Política
Economia
Saúde
Religião
História
Educação
Especiais

ENTRETENIMENTO

Eventos
Esporte
Cinema
Humor
Contos e Crônicas

COLUNAS

André Pomponet
Cultura e Lazer
Franklin Maxado
Poucas e Boas
Religião
Caneta Afiada

[INICIAL](#) [SOBRE](#) [ANUNCIE](#)

© Todos os direitos reservados
Email: infocultural@infocultura
[Painel Administrativo](#)